

Resumo

O presente trabalho tem como objectivo relacionar as características organolépticas da “Maçã de Alcobaça”, avaliadas qualitativa e quantitativamente através de métodos instrumentais (°Brix, dureza, cor e teor de matéria seca) e sensoriais (aparência do fruto e da polpa, textura, doçura, acidez e sabor) com as atitudes do consumidor face ao produto, analisadas através de um inquérito com o qual se pretende identificar a tipologia do produto no mercado da maçã, bem como as preferências dos consumidores, relativamente a três variedades de maçãs (Golden Delicious, Jonagold e Royal Gala).

Podemos verificar que o tempo de armazenamento é o factor que maior influência tem na qualidade das maçãs. As variedades estudadas no presente trabalho têm uma boa aceitação no mercado Português, tal como indicado pelos inquéritos e há cada vez mais tendência para os consumidores preferirem produtos tradicionais com autenticidade. Da análise realizada nas três épocas aos consumidores foi constatado que o sabor, o aroma e a doçura são atributos fundamentais que as maçãs devem ter. Também na análise sensorial os provadores consideram estes parâmetros essenciais para o consumo das variedades testadas. Em relação à acidez os provadores preferem maçãs com acidez baixa. Numa perspectiva futura, e no sentido de garantir a qualidade, a tradicionalidade e a especificidade da Maçãs de Alcobaça deve-se utilizar a Indicação de Origem Protegida (IGP), que surge ao consumidor como alternativa segura.

Palavras Chave: características organolépticas, qualidade, maçã, preferências dos consumidores, variedade.

TITTE: Evaluation of the quality and marketing of the “Alcobaça” apple

ABSTRACT

This work aims to relate the organoleptic characteristics of the "Alcobaça Apple", evaluated qualitatively and quantitatively through instrumental methods (°Brix, firmness, color and dry matter content) and sensory methods (appearance of the fruit and pulp, texture, sweetness, acidity and flavor) with the attitudes of consumers to the product, analyzed using a survey which seeks to identify the type of product in the market for apples and consumer preferences for the three varieties of apples (Golden Delicious, Jonagold and Royal Gala). We can verify that the storage time is the problem that has greater influence on the quality of apples. The varieties studied in this work have a good acceptance in the Portuguese market, as indicated by surveys and there is increasing tendency for consumers to prefer traditional products with authenticity. Analysis of three seasons indicate that consumers found taste, flavor and sweetness as essential attributes that apples should have, while in the sensory analysis panelists consider these essential parameters for the consumption of the varieties tested. Regarding acidity consumers prefer apples with low acidity.

Looking forward, and to ensure quality, specificity and traditionality of the apples of “Alcobaça”, it should be used a protected designation of origin (IGP), which appears to the consumer as a safe alternative.

Key-words: organoleptic characteristics, quality, apple, consumer`s preferences, variety.